

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB900ED**



Version: 1.0 / 140709

DE



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. (Europäische Richtlinie 2002/96/EG) bzgl. elektrischer und elektronischer Altgeräte (Waste electrical and Electronic Equipment, WEEE)

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die von KKT KOLBE verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial mit angemessener Rücksicht auf die Umwelt.



Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann. Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.



Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder ähnliche Bedingungen bestimmt und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. (Gewährleistungsverlust). KKT KOLBE haftet keinesfalls für Schäden, die durch unsachgemäßen Umgang, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung und zweckfremde Nutzung entstehen!



Sicherheitshinweise

- Dieser Ofen wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln in **privaten Haushalten** hergestellt.
- Während und unmittelbar nach der Benutzung des Ofens sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Benutzen Sie deshalb Topflappen.
- Sie dürfen niemals entflammbare Materialien für den Ofen verwenden.
- Die Oberflächen des Ofens können sehr heiß werden wenn das Gerät bei einer hohen Temperatur über einen längeren Zeitraum betrieben wird.
- Beim Öffnen der Backofentür kann Heißluft und Dampf entweichen.
- Wenn Lebensmittel Alkohol enthalten, kann der Alkohol verdunsten und aufgrund der hohen Temperaturen Feuer fangen.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten!
- Während des Betriebes wird die Backofentür heiß. Lassen Sie niemals Kleinkinder unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist.
- Tiefkühlkost wie Pizza sollte auf dem Grill gegart werden. Wenn das Backblech benutzt wird, kann es sich bei großen Temperaturunterschieden verformen.
- Gießen Sie nie Wasser in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Wasserdampf! Es können Schäden entstehen.
- Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Ofentür geschlossen bleiben.
- Vorsicht beim Öffnen der Tür während des Dampfreinigungs-Verfahrens. Das Wasser ist sehr heiß!
- Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Beschichtung beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte hinterlassen Flecken die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen. Beim Backen von sehr feuchten Kuchen, verwenden Sie tiefe Gefäße.
- Stellen Sie keine Kuchenformen auf der offenen Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist nicht für Kleinkinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht geeignet.
- Kleine Kinder sollten immer beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.
- Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.
- Im Falle einer Störung oder Beschädigung des Gerätes, bitte nicht anschließen. Reparaturen dürfen nur von einem anerkannten Elektriker durchgeführt werden. Bei einer nicht fachgerechten Reparatur bringen Sie sich oder andere in Gefahr. Wenn Ihr Gerät eine Reparatur benötigt, wenden Sie sich an unseren Service.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine Montage beim Hersteller, bzw. bei Ihrem Servicefachmann ersetzt werden.
- Elektrische Leitungen dürfen den Ofen nicht berühren.
- Der Ofen sollte durch einen zugelassenen Leistungsschalter angeschlossen werden.
- Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite der Tür.
- · Die Stromversorgung des Gerätes sollte bei Reparatur und Reinigung ausgeschaltet sein.
- Vorsicht beim Anschluss an Steckdosen die sich in der Nähe des Ofens befinden.

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb dieses KKT KOLBE-Gerätes. Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres KKT KOLBE-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundendienst.

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

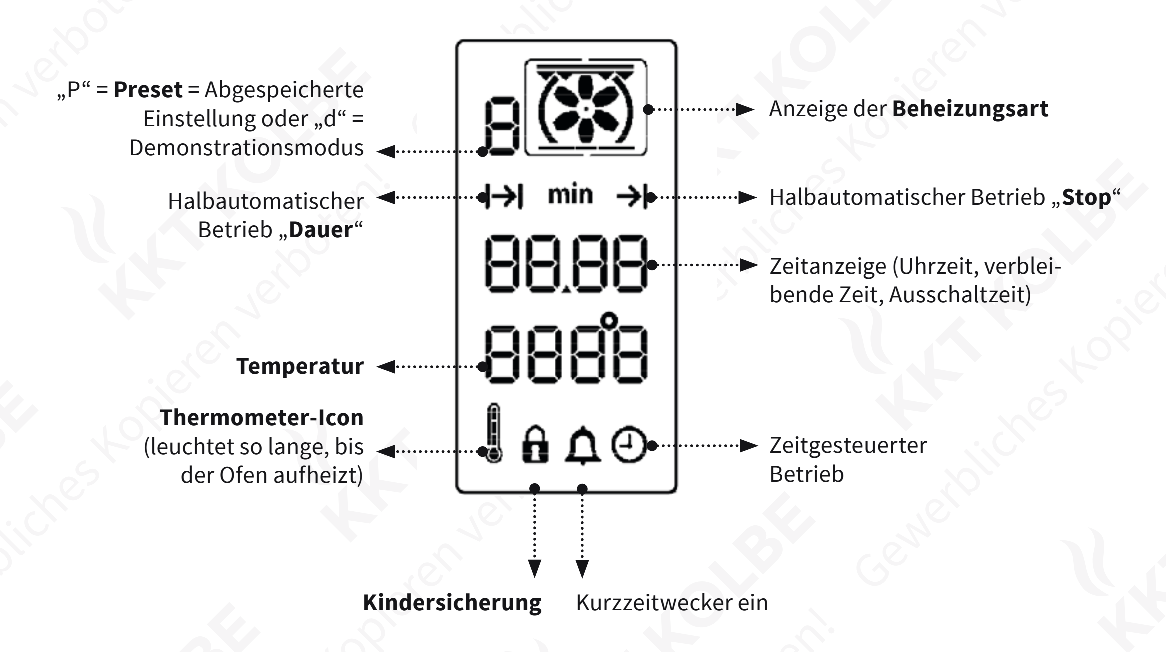
KKT KOLBE Kundendienst 

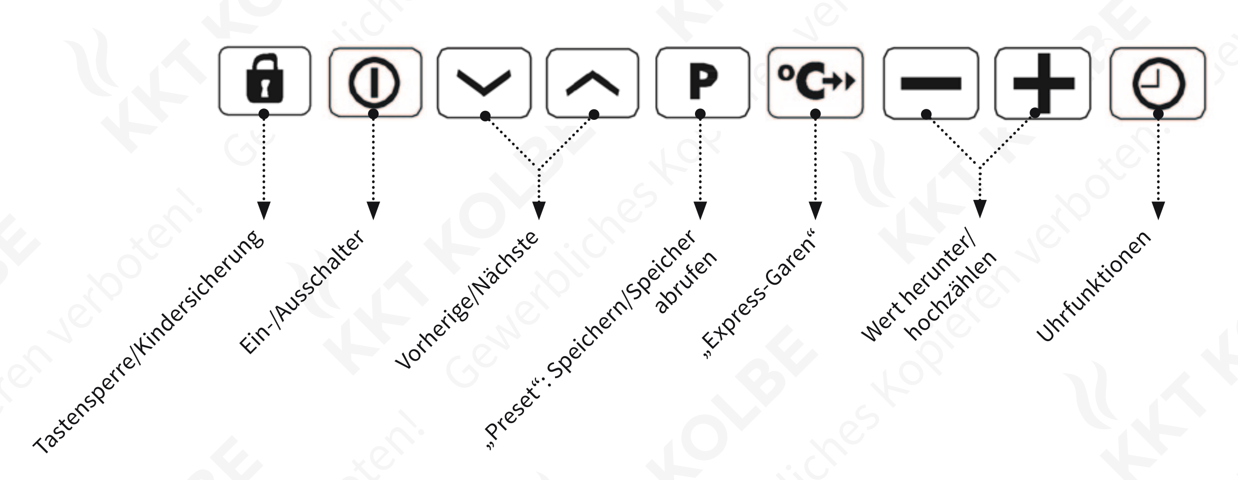
Tel. 09502 9258810
Mail: info@kkt-kolbe.de
www: www.kkt-kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center*.

Benutzerhandbuch
Modell EB900ED
Version 1.0

Inhaltsverzeichnis







Energiespartipps

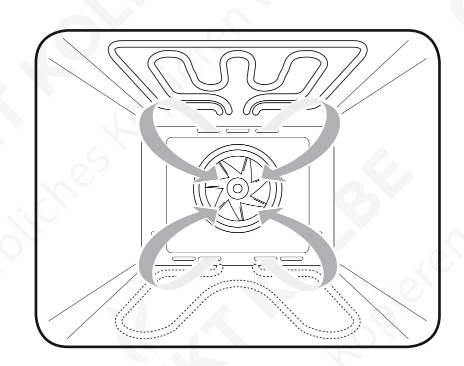
- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Beheizungsarten



Auftaustufe

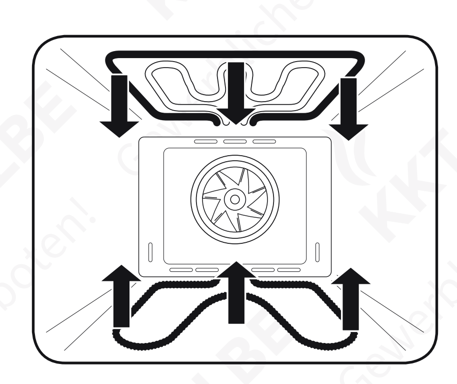
In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.





Ober-/ Unterhitze

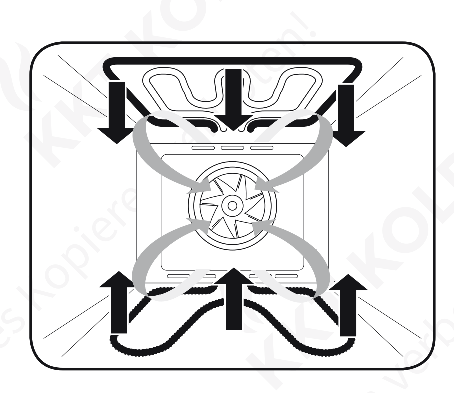
Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Anwendungen: Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.





Umluft

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Gleichzeitig läuft der Ventilator, um die Wärme aufzuwirbeln. Die Kombination von Lüfter und Heizelemente bietet auch schneller Wärme, spart bis zu 30-40% der Energie. Die Gerichte werden leicht auf der Außenseite gebräunt und sind in der Innenseite noch saftig. Anmerkung: Diese Funktion ist zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei einer höheren Temperatur geeignet.

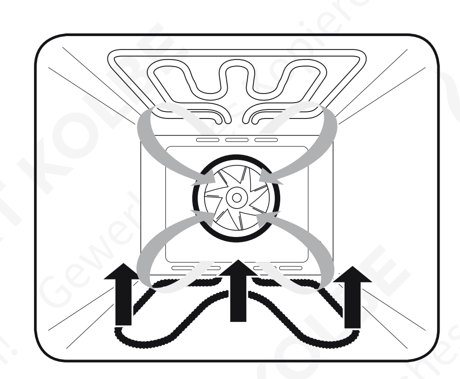




Unterhitze + Heißluft (Pizzastufe)

Empfohlene Temperatur: **190 °C**

Der Unterhitze + Heissluft-Modus ist für Rezepte mit einem feuchten Belag und einem knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche Lorraine, Obst- und Käsekuchen. Bevor Sie mit dem Backen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

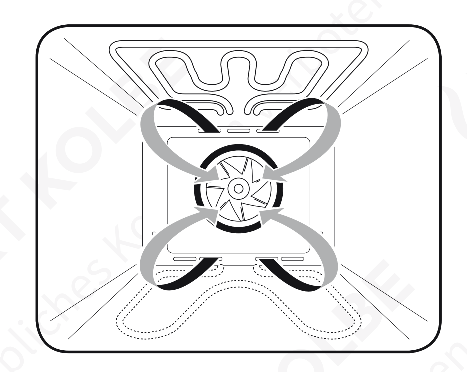




Heißluft

Empfohlene Temperatur: **170°**

Der Ringheizkörper ist in Betrieb. Gleichzeitig läuft der Ventilator, um die Wärme aufzuwirbeln. Die Kombination von Lüfter und Heizelemente bietet auch schneller Wärme, spart bis zu 30-40% der Energie. Die Gerichte werden leicht auf der Außenseite gebräunt und bleibt in der Innenseite noch saftig.
Anmerkung: Diese Funktion ist zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei einer höheren Temperatur geeignet.
Nutzen Sie wenn möglich diesen Beheizungsmodus, wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen möchten.

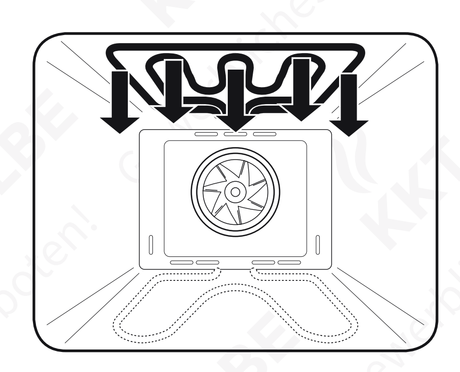




Grill

Empfohlene Temperatur: **240°**

Die Grill-Funktion grillt große Mengen an flachen Lebensmitteln wie Steaks, Schnitzel und Fisch. Es eignet sich auch zum Toasten. Sowohl das obere Heizelement als auch der Grill funktionieren in diesem Modus. Bevor Sie mit dem Garen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

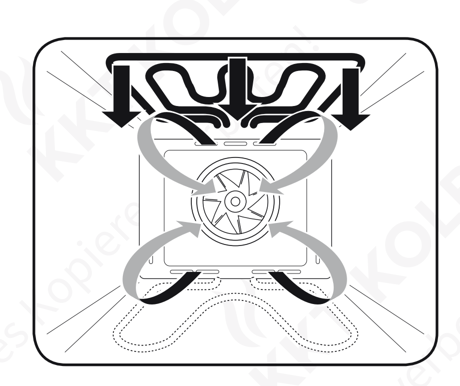




Grill-/Bratsystem

Grillheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Gratinieren und Überbacken.

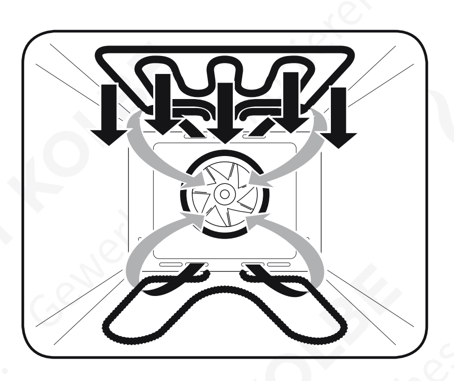
Hinweis: Wenn Sie mit 165 Grad grillen, bleibt das Gerät schön sauber, da Fett erst ab 172 °C anfängt zu „spritzen“.



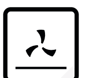


Heißluft mit Grill und Unterhitze

Ringheizkörper und Umluftventilator sind in Betrieb. Zusätzlich arbeiten Grill und Unterhitze auf kleiner Stufe. Gut geeignet für Gerichte die eine sehr lange Garzeit benötigen oder ein gleichmäßiges Garen auf der gesamten Ebene erfordern.

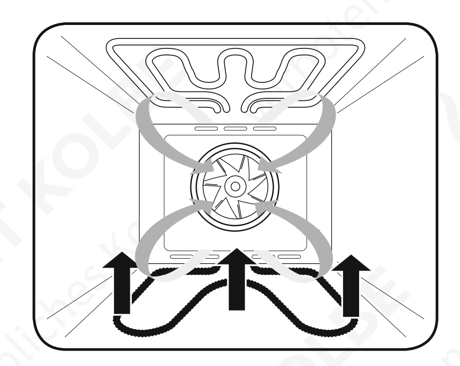


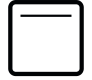
Beheizungsarten



Unterhitze + Umluft

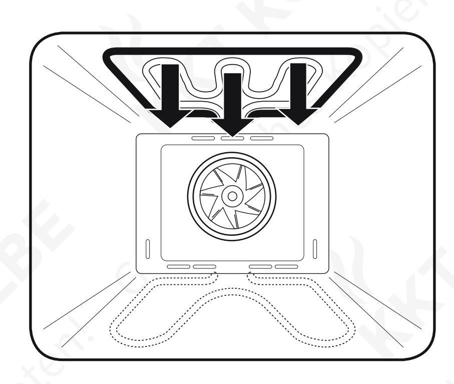
Der untere Heizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Ideal für die Zubereitung von Backwaren, Kuchen in Formen und auf Blechen.
Wir empfehlen Ihnen eine der unteren Einschubebenen zu benutzen.



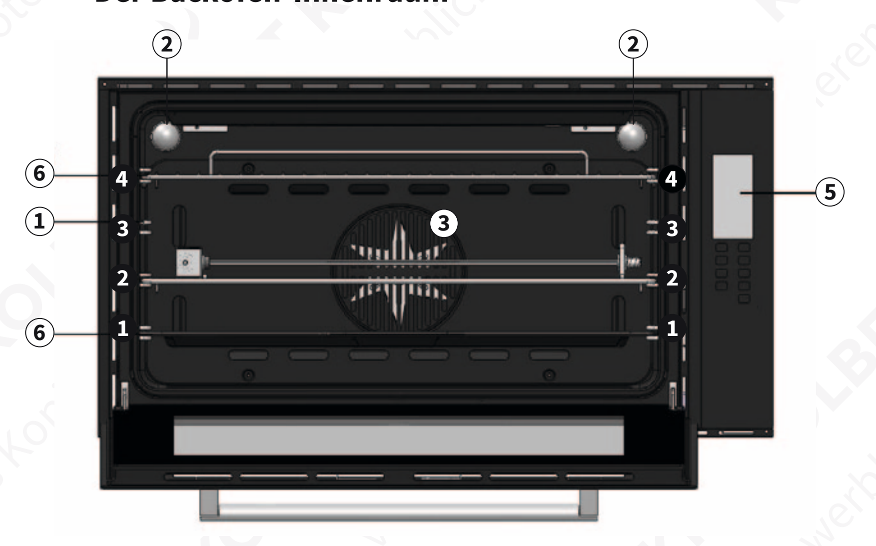


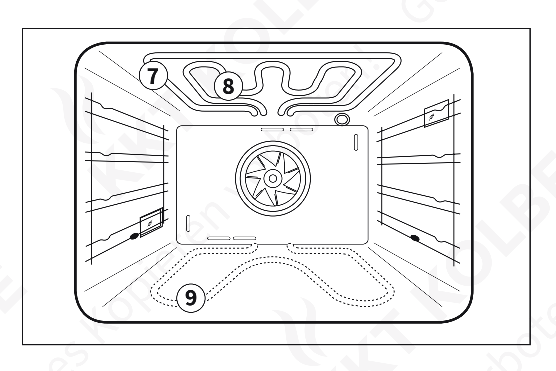
Oberhitze

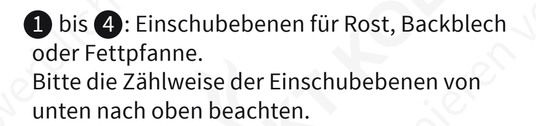
Nur der obere Heizkörper ist in Betrieb. Bestens geeignet umSpeisen amEnde des eigentlichen Garvorganges noch etwas zu „überbräunen“.



Der Backofen-Innenraum






❶ bis ❹: Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne.
Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

1. Einhängegitter mit Einschubebenen
2. Beleuchtung (je nach Modell)
3. Ventilator mit Ringheizkörper
4. Grillheizkörper
5. Bedienfeld mit Display
6. Backblech und Rost
7. Oberhitze-Heizelement
8. Grill-Heizelement
9. Unterhitze-Heizelement

Braten

Zum Braten kann die Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwendet werden.

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Ungünstig sind Brattöpfe aus Edelstahl, weil sie die Wärme reflektieren.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Brattopf geben und nach der halben Garzeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen. Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Grillen und Überbacken

Zum Grillen und Überbacken den Großflächengrill oder das Grill-/Bratsystem verwenden.



Vorsicht Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb. Durch die starke Hitze sind die Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden.

- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Hinweise

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen.
- Den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flache Grillstücke auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes darunter einschieben
- Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz nicht festsetzt.

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in der Backtabelle keine speziellen Gebäckarten angegeben sind, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze

- Eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen auf den Rost stellen.

Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung max. 2 Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu
- Kondensatbildung führen kann. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur handelsübliche Einmach- gläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.
- Zur notwendigen Feuchtigkeit ca. 1l Was- ser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, das sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten ein- schieben und 180°C und Heißluft einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüs- sigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Auftauen

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Wählen Sie hierzu die Auftau-Funktion oder die Heißluft und lassen den Temperaturregler ausgeschaltet.

- Zum Auftauen sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Auftaugut zwischendurch drehen oder umrühren.

Anwendungs-Tabelle

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-45
Braten			
Schweinebraten ca.2kg	2	175	ca. 120
Hackbraten ca.1,5kg	2	175	ca. 45
Ente ca.2kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca.3kg	1	200	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
Wildhase	2	200	ca. 60-90
Rehschenkel	2	200	ca. 90-150
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Die Beheizungsart bitte nach der vorangegangenen Beschreibung wählen.

Erstmalige Benutzung

Der Backofen sollte zunächst gründlich gereinigt werden. Den Backofen für etwa 20 Minuten auf 200 Grad aufheizen (Vorgehensweise: Siehe unten); auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig:
Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

Bei Erstinbetriebnahme oder nach einem Stromausfall muss unbedingt die eingebaute Uhr des Backofens eingestellt werden. Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich! Nach einem Stromausfall oder bei Erstinbetriebnahme blinkt die Zeitanzeige.

Tageszeit einstellen

- *Einstellen der Uhrzeit:*
  Betätigen Sie die Schaltfläche „Uhrfunktionen" ◷ so lange, bis das Uhrsymbol blinkt. Benutzen Sie die Tasten „Plus" und „Minus", um die korrekte Uhrzeit einzustellen. 5 Sekunden nach der letzen Änderung leuchtet die eingestellte Uhrzeit dauerhaft → **Die Uhrzeit wurde übernommen.**
- Der Backofen ist jetzt einsatzbereit.

Hinweise

- Bei einer Unterbrechnung des Stromkreislaufs wird die Uhr auf 0 zurückgesetzt.

Auswählen einer Betriebsart

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ⏻ ein.
- Betätigen Sie die Tasten ∨ und ∧ , so lange bis die von Ihnen gewünschte Betriebsart erreicht ist (Sie sehen das Icon für die Beheizungsart links im LED-Display).
- Gleichzeitig sehen Sie auch die eingestellte Standardtemperatur (180 °C) rechts neben dem Funktionsmodus.
- Diese können Sie nun auch nach Ihren eigenen Vorstellungen einstellen (mit den **+** und **–** -Tasten, in 5 °C-Schritten). Fünf Sekunden nach der letzen Änderung wird entweder die vorgeschlagene oder die von Ihnen eingestellte Temperatur übernommen und das Gerät beginnt zu arbeiten (Aufheizmodus).
- Die eingestellte Betriebsart kann jederzeit während des Betriebes durch Betätigen der Tasten ∨ und ∧ geändert werden. Die Temperatur können Sie mit den beiden Tasten **+** und **–** ändern.

Thermometer-Zeichen 

Das leuchtende „Thermometer-Zeichen" zeigt an, dass der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufheizt. Der Indikator (schwarze „Füllung") zeigt den Aufheizfortschritt an. Sobald das Icon „gefüllt" ist, ist der Backofen fertig vorgeheizt. Wenn das Gerät nachheizen muss, sehen Sie das, wenn die Füllung von oben wieder etwas verschwindet.

Express-Garen 

Hinweis:
Diese Funktion funktioniert nur bei **leerem** Backraum!

Nachdem Sie eine geeignete Betriebsart ausgewählt haben, können Sie den leeren Backofen durch Betätigen der Schaltfläche °C↠ besonders schnell auf die gewünschte Temperatur bringen.
Das „steigende Thermometer" signalisiert, dass der Backofen mit hohem Energieeinsatz besonders schnell aufgeheizt wird. Nachdem das schnelle Aufheizen abgeschlossen ist, arbeitet der Backofen wieder der gewählten Betriebsart entsprechend. Nun können Sie auch das Gargut in den perfekt vorgeheizten Backraum einbringen. Der Garvorgang beginnt unmittelbar, die Garzeit wird dadurch deutlich verkürzt.

Speicher-Funktion P

Mit dieser Funktion können Sie eine häufig benutzte Betriebsart samt Temperatureinstellung und Schaltuhrvorgaben abspeichern und beliebig oft wieder aufrufen:

- Stellen Sie Betriebsart, gewünschte Temperatur und programmieren Sie, wenn Sie möchten, auch die elektronische Schaltuhr ein.
- Um die komplette Einstellung zu speichern betätigen Sie die Schaltfläche „Speicher" (P = Preset) für etwa 2 Sekunden bis ein Signalton zu hören ist. Die Einstellung ist damit gespeichert.
- Der Speicher kann jederzeit und beliebig oft „überschrieben" werden, d.h. mit einer neuen Einstellung belegt werden.

- Solange Sie keine neue Einstellung speichern, bleibt der Speicherinhalt jederzeit abrufbar.

Um die gespeicherte Einstellung aufzurufen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Backofen wie gewohnt mit der Schaltfläche ⏻ einschalten.
- Anschließend durch Betätigen der Schaltfläche „Speicher" **P** die gespeicherte Einstellung aufrufen. Der Backofen beginnt sofort in der gespeicherten Einstellung zu arbeiten.

Anzeige Aus- und Einschalten



Betätigen Sie Schaltfläche „Uhrfunktionen" und die Steuerfläche „Minus" gleichzeitig bis die Anzeige erlischt.

Anzeige wieder einschalten: Betätigen Sie Schaltfläche „Uhrfunktionen" und die Steuerfläche „Minus" gleichzeitig bis die Anzeige wieder erscheint.

Sobald der Backofen das nächste Mal eingeschaltet wird, erscheint die Anzeige automatisch wieder.

Kindersicherung / Tastensperre

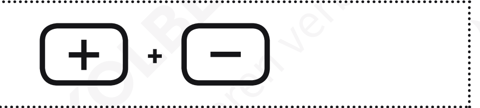
 **3 Sekunden**

Um den Backofen gegen ungewollte Benutzung zu sichern, lässt sich eine sog. „Kindersicherung" einschalten. Betätigen Sie Schaltfläche „Kindersicherung" solange, bis in der Anzeige das Zeichen „Kindersicherung ein" erscheint.

Der Backofen kann nun erst wieder in Betrieb genommen (eingeschaltet und bedient) werden, wenn Sie die Kindersicherung wieder ausgeschaltet haben.

Betätigen Sie zum Ausschalten der Funktion „Kindersicherung" die Schaltfläche „Kindersicherung" solange, bis in der Anzeige das Zeichen „Kindersicherung ein" verschwindet.

Quittungston



Jede Betätigung einer Schalt- oder Steuerfläche wird von einem Quittungston bestätigt. Ebenso wird das Erreichen der eingestellten Temperatur durch diesen Quittungston angezeigt.
Dieser Quittungston kann ausgeschaltet werden:
Betätigen Sie dazu die Steuerflächen „Minus" und „Plus" gleichzeitig bis ein letzter Quittungston zu hören ist. Der Quittungston ist von nun an ausgeschaltet.

Wiederholen Sie diesen Vorgang um den Quittungston wieder einzuschalten.

Demonstrationsmodus

Der Backofen kann auch im sog. **„Demonstrationsmodus (=Vorführzustand)"** betrieben werden. In diesem Zustand ist das Gerät zwar voll bedienbar, aber die Heizung arbeitet nicht.

- **Demonstrationsmodus wählen**
  Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter **„Gerät Ein / Aus"** ⏻ ein. Betätigen Sie die Steuerflächen „Plus" **+** und „Speichern" **P** gleichzeitig solange, bis ein Signalton ertönt. In der Anzeige erscheint ganz links ein **„d"**. Zunächst wird pro Beheizungsart die jeweilige Temperatur vom System vorgeschlagen.
- **Demonstrationsmodus verlassen**
  Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter „**Gerät Ein/Aus**" ⏻ ein. Betätigen Sie die Steuerflächen „Plus" **+** und „Speichern" **P** gleichzeitig solange, bis ein Signalton ertönt. Die Anzeige „d" (ganz links) verschwindet.

Zeitfunktionen

Der Backofen verfügt über eine praktische elektronische Uhr, die nicht nur die aktuelle Zeit anzeigt, sondern auch das Gerät zuverlässig nach Ihren Vorgaben automatisch ein- und ausschalten kann.

Folgende Funktionen sind dabei möglich:

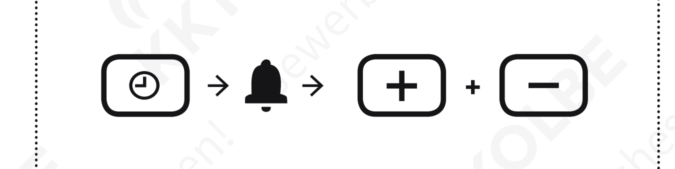
1. Kurzzeitwecker
- Diese Funktion erinnert Sie nach Ablauf eines bestimmten Zeitraumes zuverlässig durch einen Signalton. Diese Funktion kann jederzeit und unabhängig von den anderen Gerätefunktionen genutzt werden.

2. Halbautomatische Funktion „DAUER":
- Der Backofen beginnt sofort zu artbeiten und schaltet sich nach nach Ablauf eines bestimmten Zeitraumes aus.

3. Halbautomatische Funktion „STOP":
- Der Backofen beginnt sofort zu arbeiten und schaltet sich zu einem bestimmten Zeitpunkt aus.

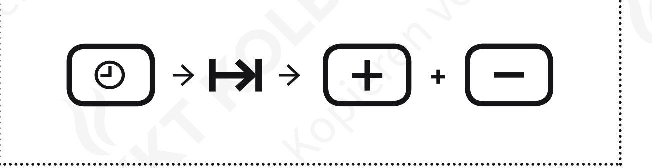
4. Vollautomatische Funktion „DAUER" und „STOP" kombiniert:
- Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch ein und aus.

1. Kurzzeitwecker



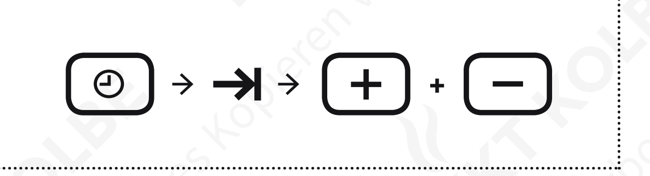
Das Gerät verfügt über einen praktischen Kurzzeit-Wecker, der Sie zuverlässig erinnert. So stellen Sie den Kurzzeit-Wecker ein:
- Betätigen Sie die Schaltfläche „Uhrfunktionen" solange, bis das Zeichen „Kurzzeitwecker" und die „Zeitanzeige" in der Anzeige blinken.
- Stellen Sie den gewünschten Zeitraum (1 - 99 Minuten) mit den Steuerflächen „Minus" und „Plus" ein. 5 Sekunden nach der letzten Eingabe leuchten das Zeichen „Kurzzeitwecker" und die „Zeitanzeige" stetig. Die „Zeitanzeige" zeigt nun die verbleibende Zeit in Minuten bis zum Signalton.
- Nach Ablauf des Zeitraumes beginnt das Zeichen „Kurzzeitwecker" und die „Zeitanzeige" (Anzeige: 0:00) zu blinken und es ertönt für 2 Minuten ein Signalton.
- Sie können den Signalton jederzeit durch Betätigen einer beliebigen Schalt- oder Steuerfläche vorzeitig beenden.

2. Halbautomatische Funktion „DAUER"



Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen sofort ein und nach Ablauf eines eingestellten (=programmierten) Zeitraumes automatisch komplett aus.
- Wählen Sie die gewünschte Heizart und eine geeignete Temperatur.
- Betätigen Sie die Schaltfläche „Uhrfunktionen" solange, bis das Zeichen „Dauer" und die „Zeitanzeige" in der Anzeige blinken.
- Stellen Sie den gewünschten Zeitraum mit den Steuerflächen **+** und **–** ein.
- 5 Sekunden nach der letzten Eingabe leuchten das Zeichen „Dauer" und die „Zeitanzeige" stetig. Die „Zeitanzeige" zeigt nun die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten.
- Nach Ablauf des Zeitraumes beginnt das Zeichen „Dauer" und die „Zeitanzeige" (Anzeige: 0:00) zu blinken und es ertönt für 2 Minuten ein Signalton. Der Backofen schaltet Gebläse, Heizung und Backraumbeleuchtung ab.
- Sie können den Signalton jederzeit durch Betätigen einer beliebigen Schalt- oder Steuerfläche vorzeitig beenden.

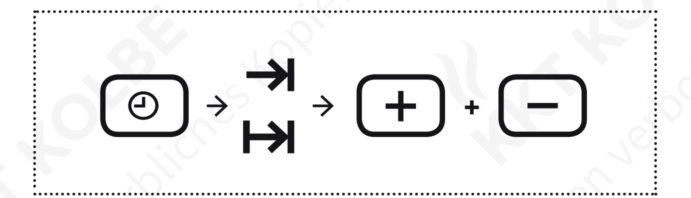
3. Halbautomatische Funktion „STOP"



Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen sofort ein und nach Erreichen eines eingestellten (=programmierten) Zeitpunktes automatisch komplett aus.
- Wählen Sie die gewünschte Heizart und eine geeignete Temperatur.
- Betätigen Sie die Schaltfläche „Uhrfunktionen" solange, bis das Zeichen „Stop" und die „Zeitanzeige" in der Anzeige blinken.
- Stellen Sie den gewünschten Zeitpunkt mit den Steuerflächen **+** und **–** ein.

- 5 Sekunden nach der letzten Eingabe leuchten das Zeichen „Stop“ und die „Zeitanzeige“ stetig. Die „Zeitanzeige“ zeigt nun die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten.
- Nach Erreichen des Zeitpunktes beginnt das Zeichen „Stop“ und die „Zeitanzeige“ (Anzeige: 0:00) zu blinken und es ertönt für 2 Minuten ein Signalton. Der Backofen schaltet Gebläse, Heizung und Backraumbeleuchtung ab.
- Sie können den Signalton jederzeit durch Betätigen einer beliebigen Schalt- oder Steuerfläche vorzeitig beenden.
- Nach einigen Sekunden erfasst die Schaltuhr die eingegebenen Daten und der Backofen „wartet” nun auf seinen Einsatz.
- Um 10:50 Uhr wird sich der Backofen einschalten, das Hähnchen 1 Stunde und 10 Minuten braten und diesen Vorgang pünktlich um 12:00 Uhr beenden um sich anschließend auszuschalten.
- Das Ende des Garvorganges wird zusätzlich durch einen Signalton angezeigt, den Sie jederzeit durch Betätigen einer beliebigen Schalt- oder Steuerfläche beenden können.

4. „STOP“ und „DAUER“ kombiniert



Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch ein und aus (Funktionen „Stop“ und „Dauer“ kombiniert).

- Wählen Sie dazu als erstes die gewünschte Heizart und eine geeignete Temperatur.
- Jetzt werden, wie bereits in den vorhergehenden Punkten beschrieben, die Funktionen „Stop” und „Dauer” programmiert (=eingestellt).
- Der Backofen „weiß” nun, wann das zuzubereitende Gericht fertig sein soll (Ausschalt-Zeitpunkt) und wie lange der Back-, bzw. Brat-Vorgang dauern soll (Dauer).
- Exakt um diese Zubereitungszeit (Dauer) schaltet sich der Backofen VOR dem Ausschalt-Zeitpunkt (STOP) automatisch ein und beim Erreichen des Ausschalt-Zeitpunktes (Stop) wieder aus.

Vorgehensweise und Beispiel:

Sie möchten um 10 Uhr morgens das Haus verlassen, aber nach Ihrer Rückkehr um 12:00 Uhr ein Brathähnchen servieren, dessen Garzeit 1 Sunde und 10 Minuten beträgt.

Dazu gehen Sie wie folgt vor:

- Wählen Sie die gewünschte Heizart und eine geeignete Temperatur.
- Dauer des Garvorganges einstellen. Zum Beispiel: 1 Stunde und 10 Minuten (= 70 Minuten).
- Ausschalt-Zeitpunkt einstellen. Zum Beispiel: 12:00 Uhr.

Reinigung und Pflege



- **Zur Reinigung dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden.**
- **Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.**
- **Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.**

Gehäusefront

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.
Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

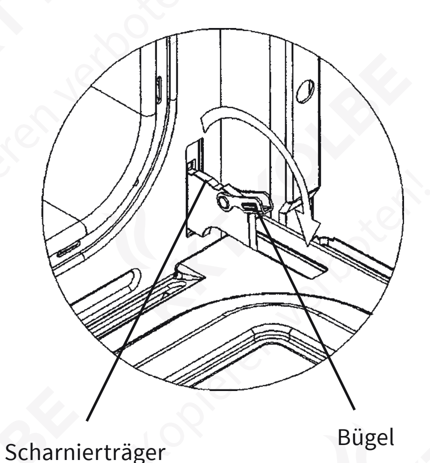
DampfClean-Funktion

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens oder in ein Glas (hineinstellen) einfüllen.
- Backofen schließen. Unterhitze+Umluft mit 60°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

Backofen

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.



Backofentür herausnehmen

1. Die Backraumtür vollständig öffnen.

2. Beide Scharnierverriegelungen an den Scharnieren links und rechts nach vorne aufklappen.

3. Die Backraumtür an den Seiten greifen, etwas anheben und nach vorne herausziehen. **Dabei die beiden weißen Sicherheits-Arretierungen eindrücken.**

4. Zum Wiederanbringen der Backraumtür die Scharniere wieder in ihre normale Position bringen und sicherstellen, dass sie in ihren Sitz eingetreten sind. Beide Scharnierverriegelungen schließen.

5. Die Backraumtür vollständig schließen.

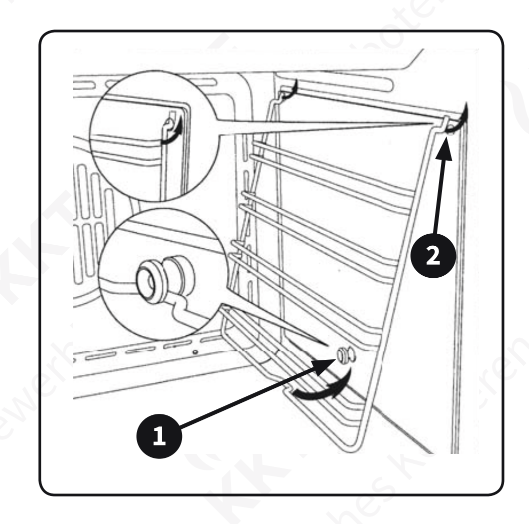
Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.

Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (1 in Abb.) und von der Backofenwand wegziehen.

Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (2 in Abb.).

Manche Modelle: Schrauben herausdrehen, Gitter einfach herausnehmen.



Einhängegitter einsetzen

Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken.

An der Klemmstelle den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken.

Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen)

Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden. Mit einem großen Schraubenzieher die Befestigungsschrauben unten lösen und die komplette Garnitur abnehmen.
Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.



Achtung: Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden. Nach der Reinigung die Teleskopauszugschienen einhängen und unten mit den Schrauben wieder befestigen.

Gehäusekühlung

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentür. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Minuten ein. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C wieder unterschreitet, z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach etwa 30 Minuten aus.

Auswechseln der Lampe und Reinigung der Glaskappe

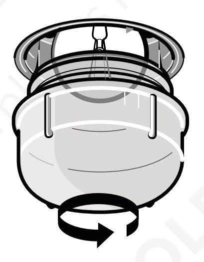
Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (bis 300 °C, 230 V Spannung , 25 W Leistung).

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

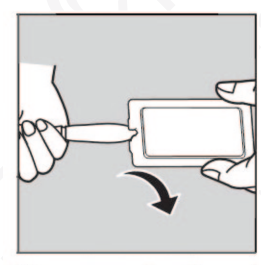
Trennen Sie in jeden Fall das Gerät von der Stromversorgung (Stecker ziehen oder Sicherung herausnehmen), da die Fassung unter Strom stehen könnte.

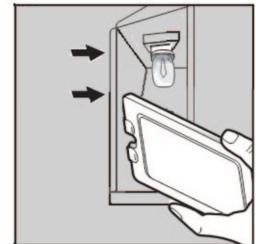
- **Lampe an der linken Ofenwand:** Zur Entfernung der Glasabdeckung halten Sie das untere Ende mit einer Hand fest, führen Sie einen flachen scharfen Gegenstand zwischen das Glas und den Rahmen. **Rücklampe:** Gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen.
- Wenn nötig, ersetzen Sie die Halogenlampe mit einer 25 Watt, 230 V – 300 Grad hitzebeständigen – Backofenlampe.
- Verwenden Sie immer ein Tuch beim Umgang mit einer Halogenlampe, um Ölflecken auf der Oberfläche zu vermeiden. Setzen Sie die Glasabdeckungen zurück.

Rückwand rechts



Seitenwand links





Backofentür

Die Backofentür ist mit zwei aufeinander positionierten Glasscheiben ausgestattet. Zur Reinigung kann die Glasplatte abgenommen werden.



- **Immer wenn die Tür aus dem Ofen ausgebaut ist, sollten die Clips aufgeklappt sein.**
- **Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Backofentür, da Kratzer entstehen oder das Glas zerbrechen könnte.**
- **Wenn die Tür montiert ist, kann man sich beim Entfernen von eingen Teilen (Glastür o.a.) verletzen.**



Reinigen Sie die Gläser nur mit warmen Wasser und Glasspülmittel. Polieren Sie sie anschließend nur mit einem sauberen, weichen Tuch.

Demontage des Backofen-Innenglases



Zu viel Kraftanwendung kann das Glas zerbrechen. Hierbei besteht Verletzungsgefahr!

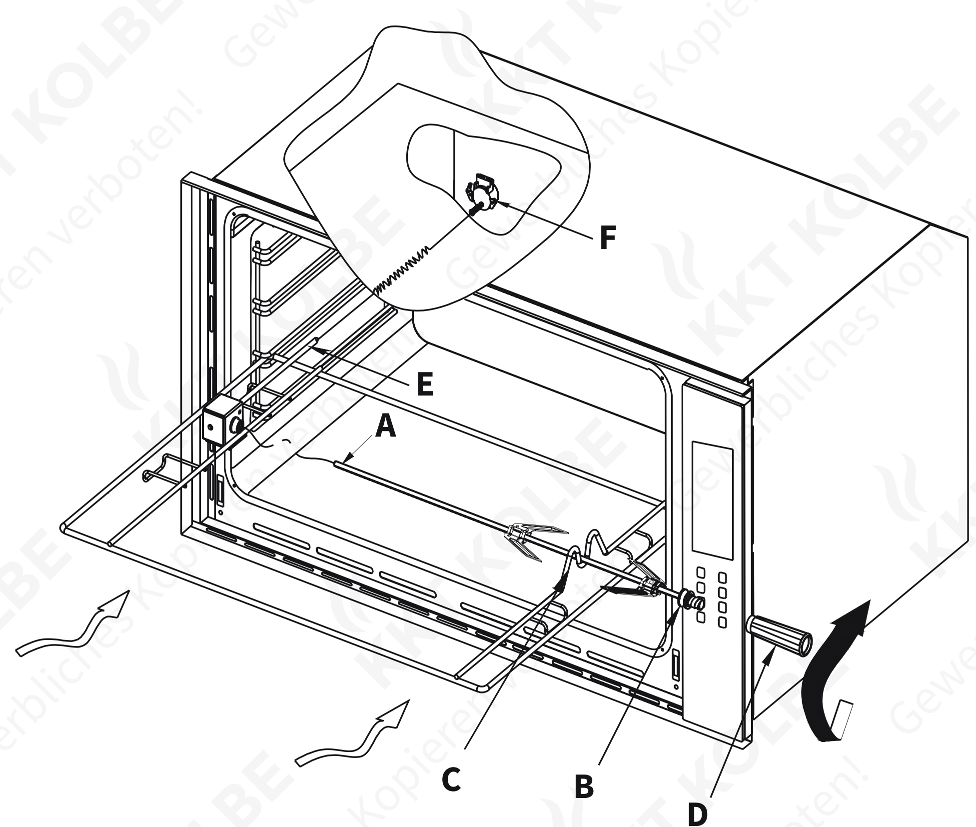
1. Öffnen Sie die Backofentür.

2. Nun können Sie vorsichtig mit beiden Händen unter die Glaskante greifen und vorsichtig das Glas heraushebeln. Dieses ist in die Fassung „eingeklipst“.



Bei extrem vielen Fettablagerungen ist es möglich, dass sich das Glas schwer ziehen lässt. Führen Sie diesen Schritt bestenfalls zu zweit durch, um sich die Kraft zu teilen und vorsichtig zu bleiben.

3. Jetzt können Sie das Glas vorsichtig reinigen. (Keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel verwenden)



Drehspieß

Dieser kann nur in folgenden beiden Modi betrieben werden:

- Besteht aus einem Spieß, 2 Zinken, einem abnehmbaren Griff und eine Wiege.
- Um diesen zu benutzen, geben Sie das Backblech in die unterste Einschubebene. Legen Sie den Drehspiess **B** in die Aufnahme **C** und stecken diesen in das Umlenkstück.
- Aufnahme so einschieben **E,** dass Adapter in die Motoraufnahme gesteckt werden kann.

 **Bitte beachten Sie: Max. Gewicht des Gargutes ist 1,5kg, da sonst der Motor beschädigt werden könnte.**

- Das Backblech, die tiefe Pfanne und das Grill-Gitter sollten korrekt in die seitlichen Schienen geschoben werden.

Was tun bei Problemen?



Was kann ich tun wenn der Ofen nicht heizt?
Prüfen Sie ob eine der folgenden Vorschläge Ihr Problem lösen kann:

- Schalten Sie den Ofen an.
- Stellen Sie die Uhr ein (Siehe „Einstellung der Uhr”).
- Prüfen Sie ob die gewünschten Einstellungen vorgenommen wurden.

Eine Haussicherung kann durchgebrannt sein oder ein Leistungsschalter kann sich ausgelöst haben. Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schalter zurück. Wenn sich Ihr Problem öfter wiederholt, sollten Sie einen Elektriker rufen.

Was soll ich tun, wenn sich der Backofen trotz eingestellter Temperatur nicht erwärmt?
Interne elektrische Probleme können die Ursache sein. Bitte sprechen Sie mit einem lokalen Servicemitarbeiter.

Was soll ich tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Ofen heizt nicht?
Interne elektrische Probleme können die Ursache sein. Bitte sprechen Sie mit einem lokalen Servicemitarbeiter.

Was soll ich tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?
Ein Stromausfall ist warscheinlich die Ursache. Stellen Sie die Uhr erneut ein.

Was soll ich tun wenn das Backofenlicht nicht leuchtet?
Die Glühbirne ist defekt. Wechseln Sie die Lampe (Siehe “Wechseln des Backraumlichtes”).

Was soll ich tun, wenn der Lüfter läuft, obwohl er nicht eingestellt wurde?
Nach dem Gebrauch des Ofens läuft der Lüfter, bis der Ofen abgekühlt ist. Rufen Sie einen Servicemitarbeiter an, sollte der Ofen nach der Abkühlzeit immer noch laufen.

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 9258810
Mail: info@kkt-kolbe.de
www: www.kkt-kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center*.

Installation des Backofens



Das Gerät darf nur von einem Fachmann angeschlossen werden. Der Ofen muss gemäß der Anleitung installiert werden. Entfernen Sie den Schutzstreifen von der Tür. Entfernen Sie nach der Installation die Schutzstreifen von den Innenflächen des Ofens.

Sicherheitshinweis für den Installateur

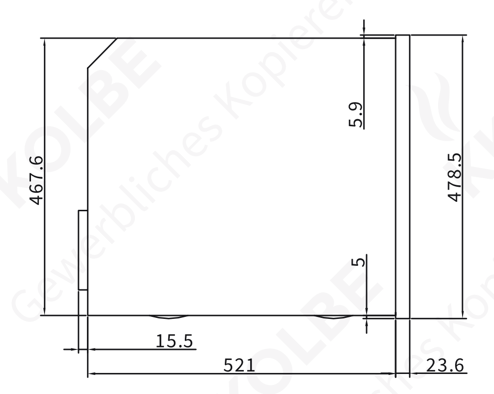


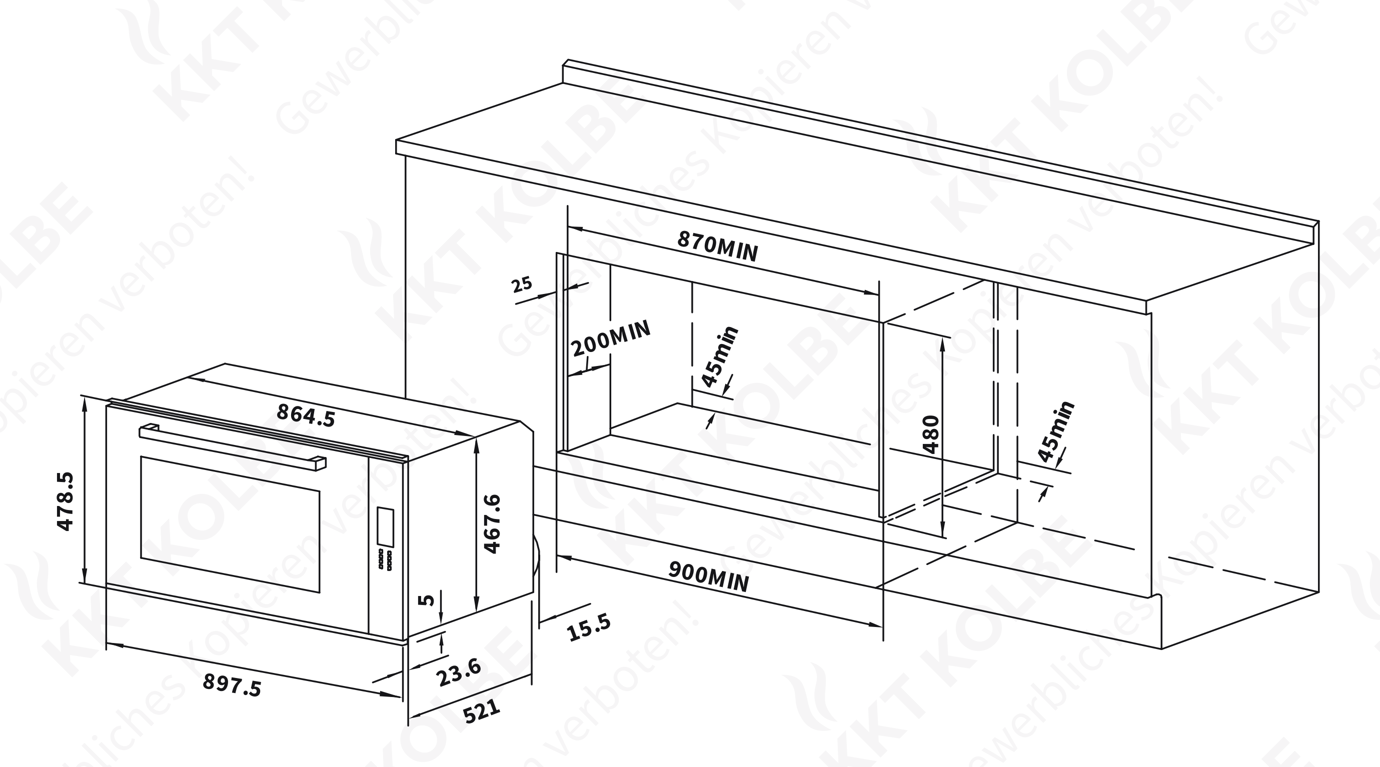
- Die Installation muss einen Schutz gegen elektrische Spannung garantieren.
- Die Einheit in der das Gerät eingebaut ist, muss den Anforderungen der DIN 68930 in Bezug auf Stabilität entsprechen.

1. Beachten Sie die Anforderungen für den Mindestabstand.

2. Sie können den Ofen nun in einen Hochschrank oder eine Wandeinheit einbauen.

3. Den Ofen am Schrank mit Schrauben auf beiden Seiten sichern.

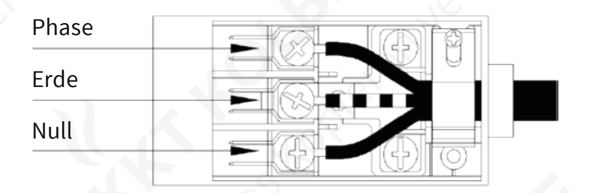




Anschluss an das Stromnetz

Als Netzanschlussleitung sind für das Gerät folgende Leitungstypen geeignet:

H05 RR-F 3G1,5
H05 RN-F 3G1,5
H05 VV-F 3G1,5





Während dieser Arbeit muss das Gerät vom Netz getrennt sein!

- Die Abdeckung unten rechts an der Rückwand durch Lösen der 2 Klemmschrauben entfernen und die beiden Schrauben der Zugentlastungsschelle rechts neben dem Klemmblock lösen.
- Die auszutauschende Netzanschlussleitung herausziehen. Die Außenummantelung der neuen Leitung auf entsprechende Länge absetzen.
- An einzelnen Adern die Isolation etwa 12 mm weit entfernen und Aderendhülsen aufpressen. Die neue Leitung durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Rückwand und durch die Zugentlastungsschelle einführen. Die Außenummantelung der Leitung soll in der Zugentlastungsschelle auf der Seite zum Klemmblock hin mindestens 1 bis 2 mm überstehen.
- Dann die beiden Schrauben der Schelle festziehen.
- Die Wirksamkeit der Zugentlastung durch Ziehen an der Leitung in angemessener Intensität prüfen.

Die Adern an die einzelnen Klemmen folgenderweise anschließen:

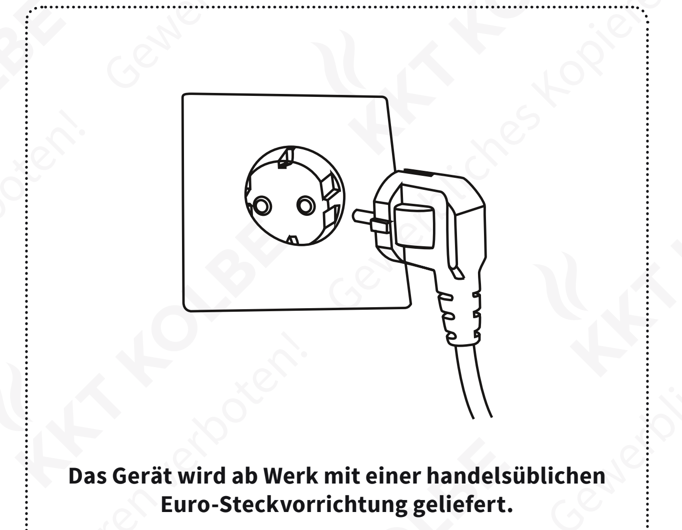
Klemme L – braune Ader / Phase
Klemme - grün/gelbe Ader / Erdung
Klemme N - blaue Ader / Null

- Die Klemmschrauben fest anziehen und durch vorsichtiges Ziehen an den einzelnen Drähten prüfen, ob die Ader von der Klemme sicher erfasst wurde.
- Abdeckung wieder mit den beiden Schrauben montieren. Wenn der Ofen an die Stromversorgung durch einen Stecker verbunden ist, muss dieser nach dem Einbau zugänglich bleiben.
- Wir übernehmen keine Haftung im Falle eines Unfalls durch nicht vorhandene oder magelhafte Erdung.

Sicherheitshinweis:



Nach Austausch der Netzanschlussleitung Sicherheitsprüfung nach VDE 0701 durchführen!



Das Gerät wird ab Werk mit einer handelsüblichen Euro-Steckvorrichtung geliefert.

Datenblatt

Hersteller	**KKT KOLBE**
Modell	**EB900ED**
Netzspannung	**220-240V ~50/60Hz oder 50Hz**
Volumen netto	**105 Liter**
Temperaturbereich	**60 – 250 °C**
Anschlusswert	**3,5 kW**
Energieeffizienzklasse*	**A**
Gewicht	
Netto	**51,0 kg**
– mit Verpackung	**58,5 kg**
Maße (B x H x T) Innen	**690 x 370 x 400 mm**

*** auf einer Skala von A (sehr effizient) bis G (weniger effizient)**
Ober/Unterhitze 0,98 kWh Kochzeit / Standardbeladung 46,5 Min.;
Umluft/Heißluft 1,21 kWh Kochzeit / Standardbeladung 53,4 Min.;
Anschlusswert 3,66 KW

KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere KKT KOLBE Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:
Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden)

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- ungewöhnlichen Spannungsschwankungen
- gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien
und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

KKT KOLBE Küchentechnik übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

KKT KOLBE Küchentechnik
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt



Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Freude
mit Ihrem Gerät.

Thanks for reading.

Version: 1.0 / 140709